

## 離乳食献立



★献立は月齢ごとの目安です。使用食品・調理形態・分量など、個人差を考慮します。

いずみのもり保育園

★離乳	食の完了は1歳から1歳6ヶ月頃です。進み具合を見ながら、幼児食へ移行していきます。

回数	1回食(午前)	2回食(午後)		
月齢	5•6ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7ヶ月~11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ
固さ	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位	バナナ位	絹ごし豆腐位
1 (水)	10倍がゆ キャベツペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚のつぶし煮 キャベツのつぶし煮 冬瓜みそ汁 みかん缶	全がゆ(べたべた) さばのケチャップ煮 キャベツの軟らか煮 冬瓜みそ汁 みかん缶	じゃこと 野菜のおじや
	缶	人参 玉ねぎ 白身魚 冬瓜 みかん	さば	じゃこ ほうれん草
2 (木)	10倍がゆ ほうれん草ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉つぶし煮 ほうれん草柔か煮 みそ汁 リンゴコンポート	全がゆ⇒軟飯 鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草ソテー みそ汁 りんご	チーズ入り パン粥
	(主な材料)米 ほうれん草 鶏肉	玉ねぎ 人参 じゃが芋 りんご		食パン チーズ かぼちゃ
3 (金)			О В	
4 (土)	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	煮込みうどん ブロッコリーつぶし煮 おろしりんご	煮込みうどん ブロッコリーつぶし煮 おろしりんご	オートミール粥
	(主な材料) うどん 鶏肉 人参 「 りんご	まうれん草 ブロッコリー トマト ツナ		オートミール バナナ 豆乳
6 (月)	10倍がゆ 玉ねぎ人参のペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 野菜のそぼろ煮 じゃが芋つぶし煮 すまし汁 みかん缶	全がゆ⇒軟飯 野菜のそぼろ煮 ポテトサラダ すまし汁 みかん	バナナ パンケーキ
	(主な材料)米 玉ねぎ 人参 鶏肉		レタス トマト チーズ みかん	バナナ ホットケーキミックス
7 (火)	10倍がゆ  大根と人参のペースト   すまし汁 	全がゆ(べたべた) 鶏肉と野菜のつぶし煮 みそ汁 おろし梨	全がゆ⇒軟飯 煮付け みそ汁 梨	納豆粥
	(主な材料)米 大根 人参 シロナ	鶏肉 麩 梨		納豆 しらす ほうれん草
8 (水)	10倍がゆ 人参のペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚のつぶし煮 大根のつぶし煮 すまし汁 柿	全がゆ⇒軟飯 さんまかば焼き 切干大根柔らか煮 すまし汁 柿	バナナ ヨーグルト
	(主な材料)米 白身魚 大根 人参	· 豆腐 柿	さんま 切干大根	バナナ ヨーグルト
9 (木)	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉と野菜のつぶし煮 すまし汁 バナナ	全がゆ⇒軟飯 鶏肉と野菜のシチュー すまし汁 バナナ	豆乳くずもち
	(主な材料)米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 ピーマン 白菜 バナナ 牛乳			豆乳 芋くず きな粉
10 (金)	10倍がゆ  ほうれん菜のペースト  すまし汁 	全がゆ(べたべた) 鶏肉と野菜のつぶし煮 マカロニ柔らか煮 みそ汁 バナナ	全がゆ⇒軟飯 ビビンバ風柔らか煮 マカロニサラダ みそ汁 パナナ	カボチャ粥
	(主な材料)米 鶏肉 ほうれん草	玉ねぎ 人参 胡瓜 大根 バナナ	牛肉 卵	南瓜 玉ねぎ
11 (土)	10倍がゆ 人参のペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉と野菜のつぶし煮 きゅうりのつぶし煮 みそ汁 みかん缶	全がゆ⇒軟飯 牛肉と野菜の柔か煮 きゅうりのつぶし煮 みそ汁 オレンジ	チーズ入り パン粥
	(主な材料)米 鶏肉 人参 玉ねき		牛肉 アオサ オレンジ	チーズ 食パン ブロッコリー
13 (月)	10倍がゆ キャベツペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉のつぶし煮 ソーメンと野菜の柔らか煮 みそ汁 梨コンポート	全がゆ⇒軟飯 鶏肉の柔らか煮 ソーメンチャンプルー みそ汁 梨	オートミール粥
	(主な材料)米 鶏肉 ソーメン キャ		A 1814 . +645	オートミール バナナ 豆乳
14 (火)	10倍がゆ 南瓜と大根のペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚のつぶし煮 麩と野菜の柔らか煮 みそ汁 みかん	全がゆ⇒軟飯 白身魚のバター焼き 麩チャンプルー みそ汁 みかん	スイートポテト
		ツ 人参 玉ねぎ ピーマン ツナ みか	1	さつま芋 豆乳
15 (水)	10倍がゆ ほうれん草ペースト すまし汁	煮込みうどん 大根柔らか煮 りんごコンポート	煮込み沖縄そば 大根柔らか煮 りんごコンポート	しらす雑炊
	(主な材料)米 ほうれん草 鶏肉	人参 大根 りんご		しらす わかめ 人参

回数	1回食(午前)			2回食(午後)
月齢	5・6ヶ月頃	7•8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7ヶ月~11ヶ月頃
形態	なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	舌でつぶせる固さ
固さ	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位	バナナ位	絹ごし豆腐位
16 (木)		お 弁 当 会		バナナ 豆乳
	 10倍がゆ	全がゆ(べたべた)	全がゆ⇒軟飯	バナナ 豆乳
17 (金)	大根と玉ねぎペーストすまし汁	柔らか野菜のけんちん汁 納豆みそ バナナ	柔らか野菜のけんちん汁 納豆みそ バナナ	とろとろ ヒラヤーチー
	(主な材料)米 ささみ 豆腐 大根			人参 ツナ
18 (土)	10倍がゆ ほうれん草のペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 三食そぼろ きゅうりのつぶし煮 みそ汁 桃缶	全がゆ⇒軟飯 三食そぼろ きゅうりのつぶし煮 みそ汁 桃缶	わかめ雑炊
	(主な材料)米 ほうれん草 鶏肉		卵	わかめ 人参
20 (月)	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 豆乳シチュー パナナヨーグルト すまし汁	全がゆ⇒軟飯 豆乳シチュー パナナヨーグルト すまし汁	豆乳くずもち
		ねぎ 人参 バナナ ヨーグト 白菜		豆乳 芋くず粉 きな粉
21 (火)	10倍がゆ 大根と人参のペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉のつぶし煮 人参柔らか煮 みそ汁 パナナ	全がゆ⇒軟飯 豚肉マーマレード煮 人参シリシリー みそ汁 バナナ	チーズ入り雑炊
	(主な材料)米 鶏肉 玉ねぎ 人参		豚肉	チーズ ブロッコリー 人参
22 (水)	10倍がゆ 人参と玉ねぎのペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉と野菜ののつぶし煮 みそ汁 りんごコンポート	全がゆ⇒軟飯 八宝菜風煮 みそ汁 りんご	バナナ パンケーキ
	(主な材料)米 鶏肉 白菜 玉ねき	・ 人参 ピーマン 豆腐 りんご	豚肉 わかめ	バナナ ホットケーキミックス
23 (木)				
24 (金)	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚のつぶし煮 人参の柔らか煮 すまし汁 みかん缶	全がゆ⇒軟飯 白身魚のムニエル 人参の柔らか煮 すまし汁 オレンジ	ボロボロジュウシー
	(主な材料)米 白身魚 人参 パク	プチョイ みかん缶	オレンジ	鶏ミンチ ひじき 人参
25 (土)		* 親子ウォークラリー	A PAR	
27 (月)	10倍がゆ じゃが芋と玉ねぎのペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 豆乳シチュー 大根つぶし煮 梨コンポート	全がゆ⇒軟飯 豆乳シチュー 大根つぶし煮 梨コンポート	バナナケーキ
		カリフラワー 玉ねぎ じゃが芋 大根		バナナ ホットケーキミックス
28 (火)	10倍がゆ キャベツペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉のつぶし煮 春雨と野菜の柔らか煮 麩のスープ みかん缶	全がゆ⇒軟飯 鶏肉のバター焼き 春雨と野菜の柔らか煮 卵スープ みかん	雑炊
	(主な材料)米 鶏肉 春雨 人参		卵 みかん	ツナ 玉ねぎ 人参
29 (水)	10倍がゆ ほうれん草のペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 白身魚のつぶし煮 人参と大豆のつぶし煮 みそ汁 柿	全がゆ⇒軟飯 魚のキャロット焼き ひじき炒り煮 みそ汁 柿	紅芋きな粉
	(主な材料)米 白身魚 人参 大豆		ひじき	紅芋 きな粉
30 (木)	10倍がゆ ほうれん草ペースト すまし汁	全がゆ(べたべた) 鶏肉と野菜のつぶし煮 ほうれん草のだし煮 みそ汁 バナナ	全がゆ⇒軟飯 親子煮 ほうれん草のナムル みそ汁 バナナ	バナナヨーグルト
		デ ほうれん草 もやし 人参 白菜 バラ	バナナ 調理師などにお気軽に声をかけ	バナナ ヨーグルト

<sup>※</sup>離乳食の進め方など気になることは、担任の先生や栄養士、調理師などにお気軽に声をかけて下さい。